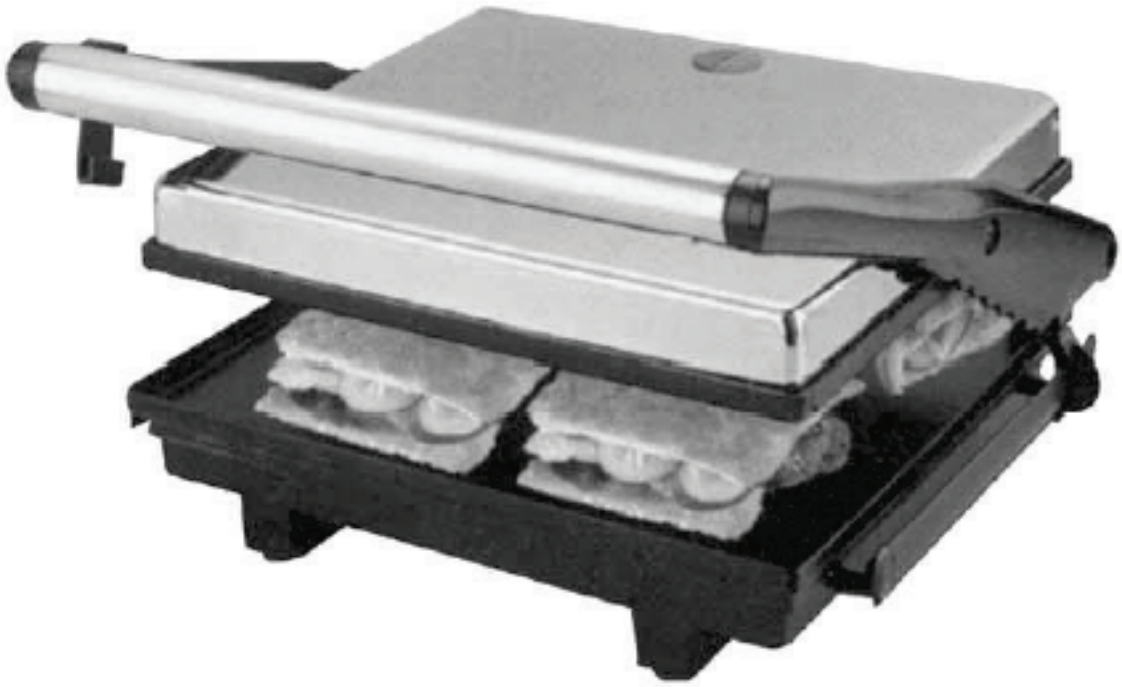
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
SANDWICHERA TIPO PRESA
ED-0932

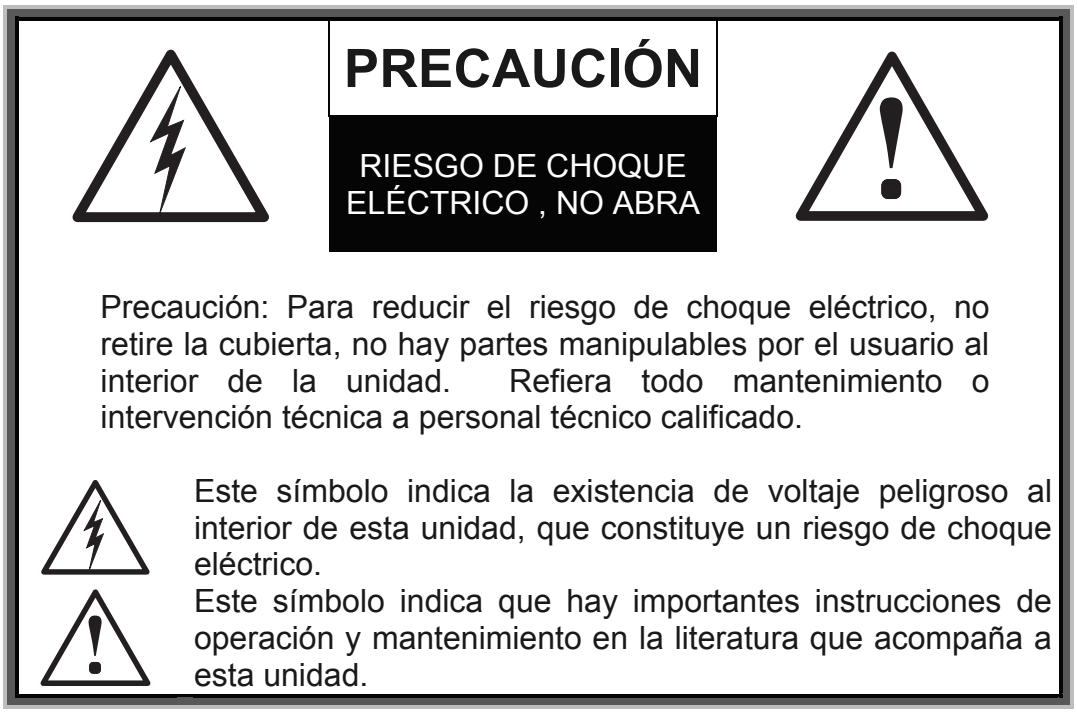


ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

ENERGÍA 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
DESCRIPCIÓN 3
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
COCCIÓN DE RELLENO DE SÁNDWICHES ABIERTOS 4
CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS 4
LIMPIEZA 5
ALMACENAMIENTO 5
DIAGRAMA DE CIRCUITO 7


PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

ENERGÍA

120V / 60Hz – 1600W

- Asegúrese que el voltaje de su red eléctrica corresponde con el voltaje indicado en la etiqueta de requerimiento de energía del aparato.

ENCHUFE DE DOS PATAS

ATENCIÓN! : Este equipo debe ser conectado a tierra.

ATENCIÓN: Respete las normas de seguridad para utilizar este aparato.

- Asegúrese que el voltaje de su red eléctrica corresponde con el voltaje indicado en la etiqueta de requerimiento de energía del aparato.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores o agarraderas.
- Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en ningún tipo de líquido.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No descuide el aparato si hay niños cerca o si va a ser utilizado por ellos.
- Desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. Espere hasta que se enfríe antes de de quitar o colocar las piezas.
- No use el aparato si el cable, el enchufe o la unidad se han dañado. Si el cable está dañado debe ser remplazado por el fabricante o por el servicio técnico certificado, a fin de evitar daños personales.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños personales.
- No use este aparato en exteriores.
- No deje que el cable quede colgando de los bordes de la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Para desenchufar el aparato, jale del enchufe, no del cable.
- No use este aparato con otros fines para el que ha sido diseñado. Debe ser usado sólo en interiores.
- La empresa no se responsabiliza por daños causados por el mal uso o manipulación de este aparato. No llene el tanque de agua con agua tibia o caliente; use solamente agua fría.

⚠*INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

- Asegúrese de que el voltaje de la unidad corresponde con el voltaje del lugar donde la va a conectar.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o las perillas.
- Con el fin de evitar el riesgo de choque eléctrico, no introduzca el cable de poder, el enchufe o la unidad en agua ni ningún otro líquido.
- No deje la unidad desatendida cuando la esté utilizando.
- Tenga precaución si la unidad se encuentra cerca de niños o personas con capacidades físicas o mentales reducidas.
- No utilice la unidad con el cable dañado o si observa algún tipo de daño.
- No se recomienda el uso de accesorios con la unidad.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador ni que toque

superficies calientes.
- Para desconectar el cable hágalo de enchufe, mas no del cable.
- Al utilizar la unidad permita un espacio libre alrededor de ella para la circulación del aire.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

DESCRIPCIÓN

1. Placa de cocción anti adherente
2. Exterior en cromo
3. Luces indicadoras de Caliente y Listo
4. Manija flotante
5. Clip de cierre
6. Almacenamiento del cable
7. Patas antideslizantes
8. Clip ajustable de control de altura

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Nota: al utilizar la prensa de sándwich por primera vez, usted puede notar un fino humo que sale de la unidad. Esto se debe a la calefacción de un nuevo componente; es normal y no es un problema en absoluto.

1. Retire todos los empaques y etiquetas.
2. Limpie las placas de cocción.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable y deslice el clip de cierre en la parte izquierda de la prensa. Esto libera las placas.
4. Las placas de cocción deben estar en posición cerrada para el precalentamiento.
5. Conecte el enchufe tomacorriente y encienda la unidad. La luz indicadora se encenderá.
6. Permita que la prensa se precaliente en la posición cerrada hasta que la luz verde indicadora de “Listo” se encienda.
7. Durante este tiempo prepare el sándwich y cuando esté listo abra la prensa y coloque el sándwich en la placa inferior. Coloque los sándwiches hacia la parte posterior de la placa.

8. Cierre la placa de cocción la cual, debido a la manija flotante, se ajustará automáticamente al grosor de sándwich asegurando que quede bien tostado.
9. La cocción tarda entre 5 y 8 minutos. Sin embargo, el tiempo exacto de cocción depende del tipo de grosor del pan y el relleno que se utilice.
10. Cuando el sándwich esté listo, abra la tapa y retírelo con una espátula de plástico (no utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar la superficie antiadherente.

COCCIÓN DE RELLENO DE SÁNDWICHES ABIERTOS

Su nueva prensa de sándwich le permite colocar la placa superior en un rango de posiciones sobre la placa inferior. Esto le permite utilizar la prensa como tostadora abierta ideal para cocinar sándwiches de estilo abierto y pasabocas donde no es necesario aplicar la presión de la placa superior.

1. Permita que la prensa se precaliente hasta que la luz verde se encienda. (Mantenga las placas cerradas).
2. Coloque el sándwich abierto en la placa inferior.
3. Mueva el clip de control de altura hasta la altura deseada.
4. La placa superior irradiará calor para derretir los ingredientes.
5. El tiempo para este tipo de preparaciones es de 3 a 4 minutos pero puede variar dependiendo los ingredientes y los gustos personales.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

PAN

Usted puede utilizar la mayoría de tipos de panes con la prensa de sándwich: Blanco, integral, de trigo, de grano entero, de centeno, con uvas pasas, etc. La prensa de sándwich es ideal para tostar foccacia, pan turco, baguette al igual que rollos de pan, brioche o panes dulces que con un alto contenido de azúcar los cuales se pondrán cafés más rápidamente.

RELLENOS

Tenga precaución al comer los sándwiches que tengan rellenos como queso, jamón o tomate ya que retiene el calor y usted puede quemarse si los come muy rápidamente.

PAN PARA TOSTAR

El diseño único de la prensa de sándwich la hace ideal para tostar panes sin relleno o toppings. Intente tostar un pan árabe con jamón como una gran alternativa para el desayuno.

RECALENTAR

Si el sándwich no se va a consumir de inmediato, colóquelo sobre una servilleta para absorber la humedad. Para mantenerlo por más tiempo, colóquelo sobre un plato adecuado para horno y manténgalo caliente a temperatura baja.

PASABOCAS SIN GRASA

Debido al diseño antiadherente de las placas, no es necesario utilizar mantequilla o margarina en la superficie para tostar los pasabocas.

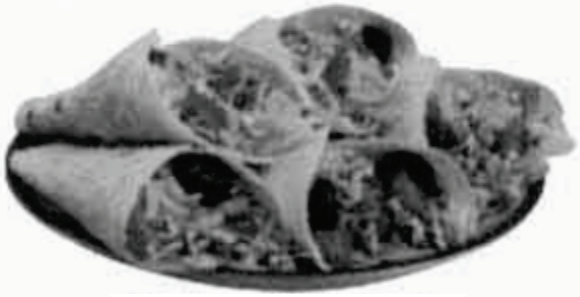
UTILICE SU IMAGINACIÓN

Para mejores resultados, experimente con diferentes tipos de ingredientes y recetas. Con la prensa de

sándwich no hay límite para la imaginación.

Sándwich Abierto

Sándwich Triple



Tortilla Mexicana

LIMPIEZA

- Desconecte la unidad antes de limpiarla. Con el fin de evitar el riesgo de choque eléctrico no introduzca el cable de poder en agua u otros líquidos.
- Limpie siempre la prensa de sándwich después de cada uso para prevenir la acumulación de partículas.
- Antes de limpiar, apague la unidad y desconecte el cable. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia.
- Utilice una prenda suave para limpiar las placas. Si las partículas de comida acumulada no pueden ser retiradas fácilmente, caliente de nuevo por unos 2 minutos y agregue un poco de aceite. Luego apague la unidad y permita unos 5 minutos antes de limpiar de nuevo con la prenda.
- No utilice limpiadores en spray ya que pueden afectar el desempeño de la placa antiadherente.
- No limpie con utensilios metálicos o abrasivos.

ALMACENAMIENTO

- Deslice el clip lejos de la manija de tal forma que las placas superior e inferior estén juntas.
- Enrolle el cable en la parte inferior de la unidad.
- Guárdela en un lugar nivelado.

RECETAS PARA LA SANDWICHERA

SANDWICH TRIPLE DE QUESO Y POLLO AHUMADO

(Para tres porciones)

INGREDIENTES

9 rebanadas de pan
2 pechugas de pollo ahumado
Queso Muzzarella (gratinado)
Queso Cheddar (gratinado)
Pimienta en polvo
Mayonesa

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Tueste un poco las tres rebanadas de pan que quedarán al medio del sandwich.
Corte las pechugas de pollo en filetes delgados y colóquelos sobre las rebanadas de pan que quedarán en la base de los sandwiches. Recubra con el queso Muzzarella y la mayonesa. Coloque las rebanadas de pan centraless (que ya han sido previamente tostadas). Coloque más filetes de pollo sobre la rebanada central y cubra con el queso Cheddar y mayonesa. Esparsa una generosa cantidad de pimienta en polvo y cubra con la ultima rebanada de pan.
Tueste durante 3 o 4 minutos hasta que el pan quede tostado. Deje enfriar y disfrute.

SANDWICH DE TOCINO, PLÁTANO Y QUESO

(Para 2 porciones)

INGEDIENTES

4 rebanadas de pan
6 o 7 lonjas de tocino precocido
1 plátano
2 lonjas de queso Cheddar

Otro gran idea para la hora del café es tostar levemente los panes antes de juntarlos en el sandwich. Asi que, precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Seguidamente coloque cuatro rebanadas de pan en la sandwichera y cierre la tapa. Tueste el pan durante no más de 1 minuto (sólo hasta que quede levemente dorado). Retire las tosatadas y extienda las lonjas de tocino sobre las rebanadas de pan. Corte la banana longitudonalmente y coloque unos 6 trozos sobre el tocino. Cubra con el queso Cheddar y tape con las rebanadas superiores. Tueste durante 3 o 4 minutos.

TOSTADAS CON ANCHOAS PARA EL CAFÉ

INGREDIENTES

Rebanadas de pan blanco o integral
Anchóas para untar
Mantequilla

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Tuest el pan durante 2 o 3 minutos o hasta que quede dorado. Retírelas de la sandwichera y enmantequíllelas mientras estén calientes. Coloque las anchoas. Este es un sandwich estilo Cheff!

TORTILLAS MEXICANAS

(Para 4 a 6 porciones)

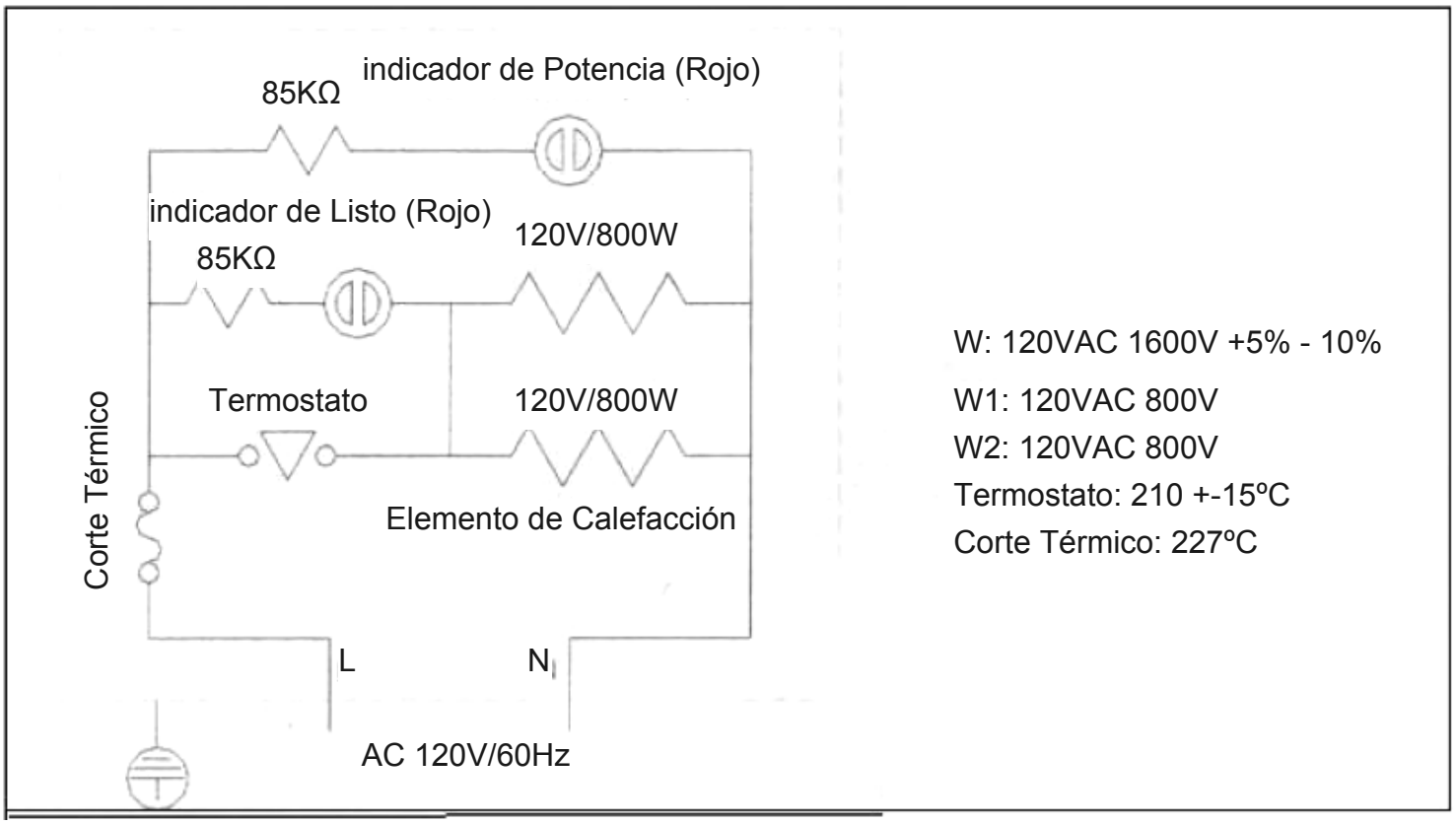
INGREDIENTES

250g de salsa mexicana
½ taza de frijoles negros o rojos
2 Cucharillas de ajo picado
200g de salsa de chorizo bien batida
16 tortilla (no fritas)
200g Tatziki
200g de salsa de aguacate
250g de queso Mozzarella gratinado
1 taza de crema agria

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Mezcle la salsa, los frijoels, ajo y unte el preparado en las 8 tortillas.
Alterne con lonjas de Tatziki, aguacate y queso.
Tueste hasta que las tortillas estén doradas, crocantes y calientes, aproximadamente 8 minutos.

Sugerencia: Sirva con salsa agria y ensalada.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



PREMIER®

INSTRUCTION MANUAL
SANDWICH PRESS
ED-0932

DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.
This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.
This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

USER INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully and familiarise yourself with your New SUNBEAM DESIGNER SANDWICH PRESS before first use.

- **POWER**
- *120V / 60Hz - 1600W*
- *Ensure that the voltage indicated on the identification plate corresponds with the mains voltage.*

- **FITTING OF 2 PIN PLUG**

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

PLEASE READ CAREFULLY - ALWAYS MAINTAIN SAFETY WHEN WORKING WITH ANY APPLIANCE

- Check that the mains voltage corresponds with the rating of the appliance before operating.
- Do not touch hot surfaces - Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cords, plugs or appliances in water or any other liquid.
- Do not leave any appliance unattended while it is operating.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or infirmedpersons.
- Unplug from outlet when not in use or before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord or appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or let it come into contact with any hot surfaces.
- To disconnect - remove the plug from the outlet. Do not pull plug out by the cord.
- Do not use this product for anything other than it's intended use. This appliance is for household use only.
- No liability can be accepted for any damage caused by noncompliance with these instructions or any other improper use or mishandling. Never use warm or hot water to fill the water container. Use cold water only.
- When using the Sandwich Press, ensure there is adequate air space above and on all sides for air circulation.
- Always use on a dry, level surface.

IMPORTANT SAFEGUARDS

PARTS OF YOUR SANDWICH PRESS

1. **Extra Large** Non-Stick, flat Cooking Plates for **Extra** crispy toasted results, without the use of butter or margarine.
2. **Stylish Chrome Design** looks great in your kitchen.
3. **Warm Up and Ready Lights** indicate when the Sandwich Press is Heating up or Ready to use.
4. **Unique Floating Hinged Top Plate** that automatically adjusts to thick or thin sandwiches.
5. **Locking Storage Clip** slides to lock Plates closed for Upright Storage.
6. **Cord Storage** located under the unit.
7. **Non-Slip Feet** prevents the Sandwich Press from moving while busy.
8. **Adjustable Height Control Clip** for cooking open sandwich 'Melts' and toast

OPERATING YOUR SANDWICH PRESS

Note: When using the Sandwich Press for the first time, you may notice a fine smoke haze being emitted. This is caused by the heating of the New Components and there is no need for concern.

- Remove all packaging and any labels from the Sunbeam Sandwich Press before use.
- Check that the Cooking Plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.
- Place on a flat, level surface and slide the Locking Storage Clip (5) on the left hand side of the Sandwich Press towards you. (This unlocks the Cooking Plates).
- Cooking Plates must be in the closed position for pre-heating.
- Insert the plug into the wall socket and turn the Power to the 'ON' Position. The Heating up Light will illuminate.
- Allow the Sandwich Press to pre-heat in the closed position until the Green 'READY' Light illuminates.
- During this time - Prepare your Sandwich and when ready, open the Press and place the sandwich on the Bottom Cooking Plate. Always place Sandwiches towards the Rear of the Cooking Plate.
- Close the Top Cooking Plate which, due to the Floating Hinge - will automatically adjust to the thickness of the Sandwich - ensuring even toasting.
- Toasting should take approximately 5-8 minutes. However, exact toasting times will depend on types and thickness of breads and the different fillings used.
- When your Sandwich is cooked, open the lid and remove the sandwich with a plastic spatula. (Never use metal utensils as it will scratch the Non-Stick Surface).

TOASTING OPEN SANDWICH 'MELTS'

Your new Le prima Sandwich Press features an Adjustable Toast Height Control feature which allows you to fix the Top Plate to a range of positions above the Bottom Plate. This allows your Sandwich Press to be used as an Open Toaster ideal for toasting open style sandwiches and snacks where you do not need to apply the pressure of the Top Plate.

- Allow the Sandwich Press to Pre-heat until the Green 'READY' Light illuminates (keep plates closed)
- Place the Sandwich to be melted on the Bottom Plate.
- Move the Toast Height Control Clip (8) on the Right hand side of the unit to desired height.
- The Top Plate will radiate the desired heat to melt the ingredients.

NOTE: The Adjustable Toast Height Control Clip (8) can be moved to accomodate thick or thin melts by simply sliding the clip forwards or backwards along the arm.

- Toasting 'Melts' should take approximately 3-4 minutes but again will vary due to ingredients being used, height of the Top Plate and personal preference.

HINTS FOR BEST RESULTS

BREAD:

Most types of Bread can be used in the Sandwich Press. White, Wholemeal, Kibbled Wheat, Wholegrain, Rye, Raisin Loaf etc...
The Sandwich Press is ideal for toasting Foccacia, Turkish Bread, Bagettes as well as Bread Rolls. Raisin Bread, Brioche or other sweet breads which may contain a high sugar content will tend to brown quicker.

FILLINGS:

Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese, jam or tomato, as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

TOASTING BREAD:

The unique Flat Plate design makes the Sandwich Press ideal for toasting plain breads or Turkish breads with no fillings or toppings. Try toasting Turkish breads with jams for a great alternative to a standard bread at breakfast.

REHEATING:

If your Sandwich is not being eaten immediately, place it on a paper napkin to absorb condensation. To keep for longer, place on a rack in an Oven-Proof dish and keep warm in a low heated oven. (100°) The sandwich will keep hot for up to 20 inutes this way, but will then begin to dry out.

FAT FREE SNACKS:

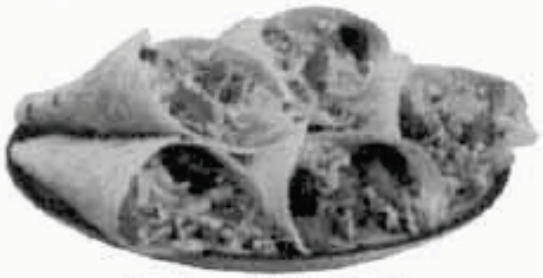
Due to the Non-Stick Flat Plate design, it is NOT necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snack.

USE YOUR IMAGINATION:

For Best results, experiment with different ingredients and recipes, With the Sunbeam Sandwich Press, there is no need to limit yourself to the plain old Toasted Sandwich. There is a World of Toasted and Melted snacks awaiting..... Experiment :)

The Open Sandwich Melt

The Triple Decker

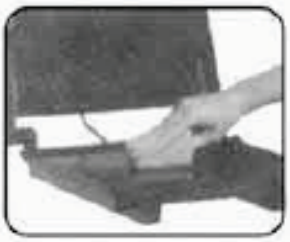


Mexican Style Tortia

CLEANING & STORING

CAUTION: Be sure to unplug this appliance before cleaning. To protect against electrical shock, d notimmerse anypart of the SandwichPress inliquid.

- Always clean the Sandwich press after every use to prevent the build up of baked-on foods.
- Before cleaning - Turn the Power 'OFF' and remove the plug. The Unit is easier to clean when SLIGHTLY warm.
- Wipe the Cooking Plates with a Soft Cloth, if this does not remove the cooked food, re-heat for 1-2 minutes, then brush with a little oil. Turn the Power off and allow to stand for 5 minutes before wiping again with the damp cloth.
- **DO NOT** use spray-on cleaners as this will effect the performance of the Non-Stick surface on the Cooking PLates.
- **DO NOT** clean with abrasives or metal utensils, this will scratch and damage the Non-Stick Cooking Plates.



Wipe cooking Plates with a damp cloth

TO STORE THE SANDWICH PRESS:

- Slide the Storage clip away from the front handle, so that the top and bottom cooking plates are locked together.
- Wrap the Cord in the Cord Storage are below the unit.
- Store on a flat, level surface.

NOTE:

Never use the Storage Clip to clamp down the top plate when the Sandwich Press is in use.

SANDWICH PRESS RECIPES

SMOKED CHICKEN AND CHEESE TRIPLE DECKER SANDWICH
(Makes 3 Sandwiches)
Ingerdients:
9 Slices of Bread
2 Smoked Chicken Breasts
Mozzarella Cheese (grated)
Cheddar Cheese (grated)
Ground Pepper
Mayonnaise

Pre-heat the Sandwich press until "READY' Light illuminates and lightly toast the 3 pieces of bread which will make up the middle of the sandwich.
Slice the chicken breast into very thin strips and lay across the bottom piece of bread. Top with Mozzarella cheese and Mayo and place the middle piece of bread (which has now been toasted) on top. Lay more sliced chicken on the middle piece and top with cheddar cheese and Mayo. Sprinkle a generous amount of ground peppercorns and cover with top piece of bread.
Cooking time should be 3-4 minutes or until the bread is golden brown.
Allow to cool and Enjoy.

TOASTED BACON, BANANA AND CHEESE SANDWICH
(Makes 2 Sandwiches)
Ingredients:
4 Slices of Bread
6 or 7 strips of Pre-cooked Bacon
1 Banana
2 Slices of Cheddar Cheese

Another great cafe'-style trick - is to toast the bread lightly before you put your sandwich together. So, pre-heat the sandwich press until ready. Then, lay the four slices of bread on the bottom plate and close completely, Toast for no longer than one minute, (you just want it to go slightly brown). Remove the Toast and lay the Bacon strips flat, covering the bottom piece of toast. Then slice the Banana lengthways, +/- 6 slices, and lay on top of the bacon. Cover with the slice of Cheese and place the toasted top on and allow to cook for 3-4 minutes.

CAFE'-STYLE ANCHOVY TOAST
Ingredients
White or Brown Bread slices
Anchovy Spread
Butter

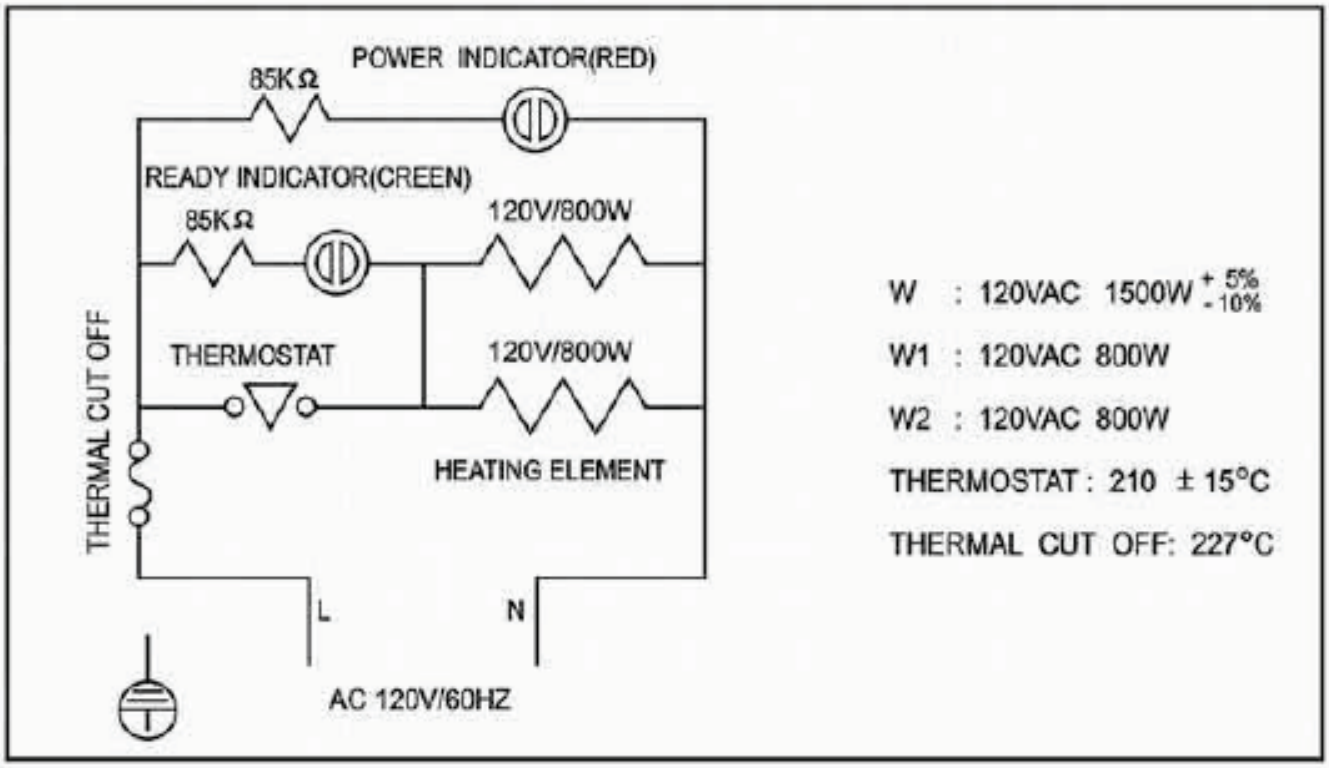
Pre-heat Sandwich press until 'READY' and toast bread for 2-3 minutes or until golden brown. Remove and add Butter while still hot and Anchovy Spread.
Just like a proffesional Cafe'!.

SANDWICH PRESS RECIES

MEXICAN TORTILLAS
(Serves 4-6)
Ingredients:
250g Mexican Salsa
Half a cup Black Turtle Beans - mashed (Or red Kidney beans)
2 Tablespoons snipped Garlic Chives
200g Finely chopped Chorizo Sausage
16 Tortilla rounds (unfried)
200g Tatziki dip
200g Avocado dip
250g Mozzarella cheese, grated
1 cup Sour Cream

Pre-heat the Sandwich press until 'READY'. Combine Salsa, beans, chives and sausage and spoon mixture over 8 Tortillas.
Top with alternating layers of Tatziki, Avocado and Cheese.
Cook Tortillas until Golden, crisp and heated through - Approx 8 Minutes.

Serving Suggestion: Serve with Sour Cream and Salad Greens


POWER INDICATOR(RED)
85KΩ
READY INDICATOR(CREEN)
85KΩ
120V/800W
THERMOSTAT
120V/800W
HEATING ELEMENT
THERMAL CUT OFF
L
N
AC 120V/60HZ
W : 120VAC 1500W +5% -10%
W1 : 120VAC 800W
W2 : 120VAC 800W
THERMOSTAT : 210 ± 15°C
THERMAL CUT OFF: 227°C